

MENU

ENTREES

Le Tourteau, Céleri Rémoulade et Wasabi	15€
Tomate Panzanella, Mozzarella	15€
Tartare de Saumon, Condiments, Pain Toasté	16€
Terrine de Légumes Grillés, Mousse de Chèvre	15€

LES VIANDES

Poitrine de Cochon Confite puis Grillé, Salsa Mangues Fraises, Coleslaw	24€
Le Filet de Bœuf, Grenailles et Morilles	35€
Picaña de Bœuf Argentin, Millefeuille de Pommes de Terre, Sauce Chimichuri	29€
La Volaille farci Petits Légumes, Risotto de Fèves	23€

LES POISSONS

Le Pavé de Thon Mi-cuit, Riz Pilaf, Huile Vierge Mangue et Citron Vert	28€
Risotto crémeux, Citron, Chorizo et Gambas	22€
Tarte Fine de Rougets et Légumes Confits, Huile Tapenade	25€

DESSERT

Le Vacherin Fruits Rouges	8.50€
La Tulipe de Sorbets Framboise, Pêche et Mangue	9€
Le Crumble Abricots	8.50€
La Tartelette Banoffee	9€
Le Moelleux au Chocolat	8€
Le Dessert du Jour	5.50€
Le Café Gourmand	10€

MENU

La Tomate Panzanella, Mozzarella Ou La Terrine de Légumes, Mousse de Chèvre ***
La Poitrine de Cochon Confite puis Grillé, Salsa Mangues Fraises, Coleslaw Ou La Tarte Fine de Rougets et Légumes Confits, Huile Tapenade ***
Le Vacherin Fruits Rouges Ou Le Crumble Abricots

MENU ENFANT

Plat + Dessert

1 Boisson

16€

35€

